

Aspergediner in de buitenlucht

Fluitende vogels, dartelende lammetjes en bloeiende narcissen zijn een teken van lente. Voor velen is ook de asperge onlosmakelijk met dit seizoen verbonden. Ieder jaar gaat het aspergeseizoen met veel bombarie van start. De asperge vormt in de maanden april, mei en juni het favoriete ingrediënt van menig chefkok. Ze maken in die tijd van het jaar de meest heerlijke gerechten met het zogenaamde witte goud. Het aspergeseizoen vormt dan een ook mooie gelegenheid om met uw medewerkers of relaties heerlijk uit eten te gaan. Dat kan sinds korte tijd op een unieke manier. Tijdens Asperges in de Akker schuift u met uw zakelijke relaties aan in Blaricum, aan een akker waar asperges geteeld worden. Meeting, Events & Feestelijk Zakendoen sprak met Maarten Beuningh, eigenaar van zMaakt! en organisator van Asperges in de Akker.

Beuningh organiseert het asperge-evenement onder de hoed van zMaakt!, zijn cateringbedrijf en organisatiebureau voor evenementen. Hij houdt zich naar eigen zeggen daarnaast ook bezig met culinair projectmanagement. 'Dat houdt in dat ik bezig ben met de coördinatie van de catering bij uiteenlopende evenementen. Een evenementenlocatie werkt vaak met een vaste cateraar. Bij grote evenementen, waar bijvoorbeeld duizend medewerkers van een groot bedrijf tegelijk aan tafel gaan, is het vaak lastig alles logistiek te laten slagen. Ik zie er dan op toe dat de catering vlekkeloos verloopt', aldus Maarten. Catering is dan ook de hoofdpijler van zijn bedrijf zMaakt! De term catering heeft voor menigeen echter een andere betekenis dan voor Maarten. 'Velen zien catering als iets plats: het verzorgen van eten. Ik zie dat anders. Catering is voor mij het bieden van sfeer, een passende locatie en alle andere toepassingen die bijdragen het doel van een evenement te bereiken.' Omdat Maarten zijn visie op catering uit wilde dragen, was hij op zoek naar een evenement waar hij kan laten zien wat hij onder catering verstaat. 'Ik wilde iets organiseren waarbij catering staat voor het kader wat ik met zMaakt! probeer te scheppen. Met Asperges in de Akker wil ik laten zien wat gasten van mij kunnen verwachten als ze me inhuren voor hun catering. Het lag voor de hand iets in Blaricum te doen, daar kom ik namelijk vandaan. Ik haalde al jarenlang asperges bij de boer die zich wel kon vinden in mijn plan. Bovendien is de lente een prachtig seizoen voor een dergelijk evenement. De eerste zonnestralen breken door en iedereen wordt daar weer blij van.'

Concept

Asperges in de Akker duurt tien dagen lang. Dit jaar kunt u van vrijdag 20 tot en met zondag 29 mei samen met uw zakelijke relaties komen eten in Blaricum. Pal naast de akker waar asperges worden geteeld, is dan voor de gelegenheid een stijlvolle, witte bedoeienentent geplaatst. 'Tijdens Asperges in de Akker bieden we tien avonden achtereenvolgend een uitgebreid aspergediner aan. Terwijl de gasten genieten van een viergangendiner van asperges, kijken ze uit over de akker met aspergebedden. Dat geeft extra sfeer, vooral ook omdat de aspergestekers tot laat in de avond bezig zijn', vertelt Maarten



'Met Asperges in de Akker wil ik laten zien wat gasten van mij kunnen verwachten als ze me inhuren voor hun catering'

over zijn concept. Het concept is bedoeld voor zowel zakelijke als particuliere gasten. 'Er zijn wel bedrijven die een avond afkopen, maar de mix van zakelijk en particulier heeft juist een meerwaarde', legt Maarten uit. 'Na het diner is gelegenheid tot netwerken'.

Diner

Tijdens de avond zullen de gasten genieten van een viergangendiner waar de asperge een hoofdrol in heeft. 'Het menu is onbekend. Ik kan wel verklappen dat het menu niet bepaald standaard is. Tijdens dit evenement wil ik mijn gasten juist iets bijzonders voorzetten.' Met eventuele vegetariërs kan rekening gehouden worden. 'Het is echter wel een voorwaarde dat je als gast van asperges houdt. Ik krijg ook telefoontjes van mensen die geen asperges lusten, maar graag iets anders willen eten. Dat gaat natuurlijk niet.' Het is juist de charme van het eten van asperges aan een aspergeakker waarmee Maarten zijn bedrijf zMaakt! wil profileren.



Goed doel

Om te laten zien dat zMaakt! niet alleen bezig is met het evenement, maar ook aan de wereld erom heen denkt, is er de mogelijkheid tijdens de aspergediners een goed doel te steunen. 'Dit keer is dat het Fonds Gehandicaptensport. Tijdens de eerste dag van het evenement zal ik de aftrap geven en € 2.500 doneren.' Daarnaast is het alle avonden mogelijk een donatie te doen. Maarten en Fonds Gehandicaptensport hebben hier een leuke insteek voor bedacht. 'Gedurende de diners speelt er een liveband. De gasten mogen liedjes aanvragen en in ruil daarvoor een vrijwillige donatie geven. Zo kunnen zij in een ongedwongen sfeer wat doneren en daarmee tegelijkertijd iets leuks voor de rest van de gasten doen.'

Tweede keer

Het is de tweede keer dat Maarten dit evenement organiseert. 'Vorig jaar was de aftrap. Het was duidelijk te merken dat de belangstelling toen nog wat moest groeien. De eerste drie dagen werden prima bezocht en door alle positieve mond-tot-mondreclame waren de laatste vijf zelfs uitverkocht', vertelt Maarten. Hij heeft er dit jaar nog meer verwachtingen van. 'Het wordt nu langzaam een traditie en mensen uit de omgeving zijn van het evenement op de hoogte. We hebben dan ook al 1250 reserveringen binnen voor dit jaar.' Voor 2012 heeft hij nog meer ideeën. 'Dat jaar willen we het evenement niet alleen in Blaricum plaats laten vinden, maar achtereenvolgens ook in Bilthoven en Bloemendaal'. Maarten heeft er zin in, zoveel is duidelijk.